



DOMAINE VITICOLE KOHL-REULAND | EHREN
2008ER PINOT BLANC EHNERBERG „CHARTA“



deutsch

PRIVATWENZER

Wein für die Schwiegermutter

Die Domaine Viticole Kohll-Reuland | Ehnen

Es ist nicht zu übersehen. Das riesenhafte Weinglas – sicher drei Liter passen hinein – steht in der Probierstube des Weingutes, als hätte es dort ein Riese vergessen. „Das ist der größte Bock, den ich je geschossen habe“, erzählt Frank Keyser, der das bis ins 17. Jahrhundert zurückreichende Weingut heute führt. „Das war der Preis für den „Best Sparkling Wine“ von 500 international eingereichten Weinen beim Concours Mondial de Bruxelles.“ Auch ansonsten schnitt der Betrieb häufig gut bei Wettbewerben ab.

Frank Keyser, Jahrgang 1978, ist ein fröhlicher Bursche und braungebrannt – zweifellos ist er oft im Weinberg. Seine Frau Martine arbeitet am Weinbauinstitut in Remich. 2002, er hatte gerade seine Ausbildung beendet, musste er den Betrieb seines Schwiegervaters übernehmen. „Das war ein Sprung ins kalte Wasser – aber da lernt man am besten. Das war Schicksal.“

Insgesamt 7,2 Hektar bewirtschaftet er heute, führte im Betrieb unter anderem die gezügelte Gärung ein, um die volle Fruchtaromatik der Weine zu erhalten. Seinen Stil nennt er „International trocken“, was bedeutet, dass die Weine ruhig mal etwas mehr Restzucker haben dürfen. Die Schulbank in der Bad Kreuznacher Weinbauschule drückte er übrigens mit den Winzer-Kollegen Luc Kohll und Tom Schumacher – noch heute sind sie gut befreundet und tauschen sich über ihre Weine aus.

Das Innovation aber auch Tradition bedeuten kann, bewies Frank Keyser, als er das Rebmaterial für einen neuen Weinberg auswählte. Das stammte nämlich aus seinem ältesten, einem 70 Jahre alten Methusalem, in dem die Rebstöcke noch auf Terrassen in der arbeitsaufwändigen Einzelpfahlerziehung stehen.

Die Frage nach seinem wichtigsten Wein beantwortet er schnell – und lachend. „Der Pinot Blanc muss immer gut werden. Das ist nämlich der Lieblingswein meiner Schwiegermutter!“



2008er Pinot Blanc Ehnerberg „Charta“

„Ich wollte die pure Aromatik der reifen Trauben ausschlichten“, sagt Frank Keyser über seinen beeindruckenden Pinot Blanc vom Ehnerberg. Das bedeutete: Reduzierung der Traubenmenge (Qualität statt Quantität), späte Lese (92 Grad Öchsle brachten die Trauben auf die Waage), 14 Stunden Maischestandzeit (normal sind bei ihm höchstens vier). Sieben Wochen garte der Wein, „ganz gemütlich“ wie Frank Keyser sagt. Es ist ein mächtiger Tropfen geworden, ein Meditationswein, mit dem man sich lange beschäfti-

gen kann. Seine kräuterigen Noten verdankt er vielleicht der Wolfsmischung, die Frank Keyser in jeder zweiten Rebzeile ausbrachte. Die Mischung aus Gräsern und Klee-Arten sorgt für eine lockere Bodenstruktur.